

Višnje u umaku od kuhanog vina s cimetom-crumbleom i sladoledom od vanilije

50—70 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za crumble:

100 g	Maslaca
150 g	Speltinog brašna
25 g	Zobenih pahuljica
25 g	Nasjeckanih badema
100 g	Smeđeg šećera
1 žlica	Bourbon Vanilin Šećer
1 žlica	Cimet mljeveni

Za višnje:

1 tegla	Višanja
350 ml	Crnog vina
1 žlica	Narančine korice
1 žlica	Limunove korice
3 žlice	Kuhano vino mješavina začina
50 g	Smeđeg šećera
3 žličice	Kukuruznog škroba
1 kutija	Sladoleda od vanilije

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200°. Kalup za tart (28 cm) namažite maslacem. Za crumble narežite maslac na male kockice i stavite ih u veliku zdjelu s ostalim sastojcima.
2. Rukama oblikujte smjesu u mrvičasto tijesto. Zatim ostavite u hladnjaku 15-20 minuta.
3. U međuvremenu možete pripremiti višnje u umaku od kuhanog vina. Višnje ocijedite u cjedilu. U posebnu zdjelu odvojite oko 10 žlica crnog vina.
4. Zakuhajte crno vino u većem loncu s koricom limuna i naranče, mješavinom začina za kuhano vino i šećerom. Lagano kuhajte 5 minuta.
5. Kukuruzni škrob pomiješajte s ostatkom crnog vina i dodajte u kuhano vino. Nastavite miješati i pirjajte na srednjoj vatri dok se smjesa malo ne zgusne. Zatim dodajte višnje, dobro promiješajte i maknite lonac s vatre.
6. Sada uzmite kalup za tart i dodajte višnje za kuhano vino. Po vrhu ravnomjerno rasporedite crumble. Pecite u pećnici oko 20 minuta.
7. Poslužite toplo uz kuglicu sladoleda od vanilije i uživajte.